

Bakað í 50 ár

Køkubúðin er nú farin í søguna. Har eru ongar smákøkur, rullukøkur, formakøkur, breyð ella annað gott longur at fáa. Annefía og Andrias hava nú snarað lykilin um í bakarínum og handlinum tey hava havt í Tróndargøtu síðani beint eftir kríggið.

Tey, sum av gomlum vana nava leitað sær í Køkubúðina í Tróndargøtu hesar seinastu dagarnar at keypa sær breyð ella okkurt gott aftur við einum drekkamunni, eru komin til læstar dyr. Ein lítill lepi á hárðini sigur frá, at Køkubúðin er stongd.

Hetta er kortini ikki eitt av teimum frammanundan alt ov mongu fallittunum vit uppliva í hesum døgum orsaka av ringum tíðum.

Orsøkin er, at nú kennir Andrias í Køkubúðini seg so mikið komnan til árs, at

tíð er at gevast. Hann heldur seg hava bakað og handlað fyrri seg. Í tí kann eisini sigast, at nakað er í.

Andrias hevur bakað í samfull hálvthundrað ár. Hann kom sum ungur úr Gøtu til Havnar, og fór í bakaralestu hjá Carl V. Fossá, og var útbúgvinn bakari í 1940. Eitt skifti undir krígunum arbeiddi hann fyrst hjá Palle Bager og fór síðani til Frants, til hann 27. november 1947 fekk sær eigið bakarí.

AT FÁA SUM FRÆGAST BURTURÚR

Tilfarið, ein fekk at baka burturúr undir krígunum, var ikki altíð tað besta, og heldur ikki var nóg mikið av øllum. Nógv var rationera so tað ráddi um at fáa sum frægast burtur úr tí sum var, sigur Andrias, sum millum annað minnst aftur á tvey hundræðtals soldatarabreyðini hann bakaði hjá Frants. Av køkum var ógvuliga avmarkað. Rómin til køkurnar varð

borðin av garðinum hjá Viggo Lützen í Norðadali. Skuldi ein hava tað vit kallaðu fløtakøkur var ofta neyðugt at bíleggja frammanundan. So mikið lítið var til.

BYRJAÐI SJÁLVUR

Andrias bakaði hjá Frants til hann í november mánað í 47 byrjaði sjálvur.

Hann greiðir frá, at eini gomul hús vóru til sølu í Tróndargøtu, sum hann keypti. Húsin vóru tikin

niður, og Køkubúðin bygd í staðin. Kortini ikki so stór sum hon er í dag. Andrias sigur, at fyrsta ovnin fekk hann úr gamla bakarínum hjá Kjernes í Brígsnagøtu. Hetta bakaríið var niðurlagt nøkur ár frammanundan og hann fekk ovnin við at taka hann niður. Hetta var kolfýrður ovnur og lagaður upp av múrsteini. Ríggaði væl, men eitt knoss var. Hendan ovnin hevði Andrias í nøkur ár til hann fekk ein størri oljufýrðan ovn, sum munandi lættari var at

arbeiða við.

DUNNUR OG GÆS Á JÓLUM

Men ovnurin var ikki bert nýttur til køkur og breyð. Á jolum vóru tað ikki bert piparnøturnar, sirupskøkurnar og jólabollarnir, sum gjørdi tað jólaligt í bakarínum. Áðrenn fólk av álvara fingur sær nýmótast bakarovnar var mangur ein jóladøgurði stoktur í bakarovninum í Køkubúðini. Tá komu fólk við



Orð: Tórtínn
Myndir: Kalmar

—Já, — loyð kennist tað at gevast nú, men harvið má tað vera, sigur Andrias í Køkubúðini, sum hevur bakað í samfull hálvthundrað ár.